



菓子にも適するおいしいサツマイモ新品種

あいこまち

A New Sweetpotato Cultivar "Aikomachi"

青果用サツマイモの用途拡大を目指し、糖度が高くて美味しく外観に優れ、菓子類の加工にも適する汎用性を持つ品種を開発しました。

糖度が高く美味しい

外観が良い

品 種	蒸しいも			
	食味	肉質	糖度*	黒変
あいこまち	やや上	中~やや粉	6.9	やや少
ベニアズマ	やや上	粉	5.6	やや多
高系14号	中	中	5.4	中



*注) Brix(%)3倍量の水で希釈し、屈折糖度計で測定

黒変が少なく菓子類の加工に向く

蒸しいもの肉質が中~やや粉で、調理後の黒変が少ないため、いもようかんや大学いもなどの加工に適しています。



蒸しいもペースト



いもようかん



大学いも

病害虫抵抗性もある

品 種	いも収量 (kg/a)	平均いも 1個重(g)	病害虫抵抗性				貯蔵性
			ネコブセンチュウ	黒斑病	つる割病	立枯病	
あいこまち	273	194	強	強	中	中	中
ベニアズマ	269	269	中	中	中	やや強	難
高系14号	299	241	やや弱	やや強	中	弱	易

「あい」で甘いことを、美人の代名詞「小町」でいもの外観が良いことを表し、愛される品種となるように願いをこめて命名しました。

農研機構 作物研究所 畑作物研究領域

問い合わせ先: 企画管理室 tel:029-838-8260

E-mail: www-nics@naro.affrc.go.jp <http://www.naro.affrc.go.jp/nics/>